

## OPINI

## Wisata Kuliner Keraton



## Heri Priyatmoko

Dosen Sejarah Fakultas Sastra Universitas Sanata Dharma

**RITUAL** jelang akhir tahun, biasanya pemerintah daerah bersama masyarakat menggelar evaluasi sekaligus merancang kegiatan tahun depan. Lembaga

pelat merah menjang aspirasi warga guna memajukan kotanya, termasuk sektor pariwisata. Tampaknya, ada wisata minat khusus yang selama ini belum digarap serius oleh petinggi kota Yogyakarta, yakni wisata kuliner keraton.

■ Bersambung Ke Hal 14

TribunOpini menerima kiriman artikel opini tentang beragam isu populer lokal, regional, maupun nasional. **TribunOpini** tayang setiap Selasa, Rabu, dan Jumat. Panjang artikel 3.000 karakter atau sekitar 525 kata. Kirim naskah via email : [tribunopini@gmail.com](mailto:tribunopini@gmail.com), sertakan foto dan identitas diri

## Wisata Kuliner

Sambungan Hal 13

Tak banyak orang tahu bahwa Istana Kasultanan dan Paku Alaman melestarikan bermacam nasi yang sudah ada sejak Mataram kuno abad IX, yang namanya asing di telinga kita. Para abdi dalem di dapur Keraton Kasultanan menghasilkan *sega kresna* (nasi hitam), *sega londoh*, *sega precita*, *sega wuduk punar* (nasi kuning gurih), *sekul lemeng*, *sekul bucu*, *sekul kepyar*, *sekul bodhag*, *sekul biru kendhit*, *sekul loyang*, *sekul blowong*, dan lainnya.

Pustaka bertajuk *Keraton Jogja* (2008) mendokumentasikan, *sekul blowong* dihidangkan dengan lauk pauk komplet di acara *tingalan dalem* Sultan Hamengku Buwana X yang dilaksanakan saban Selasa wage. *Srondeng*, kedelai hitam, lombok *gethok*, *gudhangan asrep*, daging, dan *ulam sapitan* rutin mendampingi *sekul blowong*. Peristiwa budaya yang dilengkapi makanan tradisional ini secara historis membungkus kearifan tradisi masyarakat kejawaan agar kita senantiasa bersyukur kepada *Gusti Kang Akarya Jagad*.

Kekayaan kuliner menyapa lidah penghuni istana digarap di ruangan dapur yang penuh abu dan bergelantungan *sawang* (jelaga). Keraton Kasultanan

sewaktu dinahkodai Hamengku Buwana VIII (1921-1939) punya beberapa jenis *pawon* dengan fungsi berlainan. Hasil penelusuran Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM (2009), terkuak nama *pawon gebulen* yang digunakan untuk menyiapkan masakan bagi kerabat raja. Semisal, *kimlo* yang disajikan dengan nasi rames. Terhidang pula dendeng asing, yaitu daging yang digarami dan dikeringkan. Dalam prasasti kuno, kuliner ini dinamai *daing hasin*.

Berikutnya, *pawon sekul langgen* dipakai untuk olah-olah makanan bagi abdi dalem. Di antara hidangan sayuran, ditemukan kata *klakla* yang kini dikenal sebagai *kela* atau *kuluban*, dan disesuaikan dengan berbagai makanan baru seperti sayur asem, *grih*, (*gereh* atau ikan yang digarami dan dikeringkan), empal, kerupuk, *lalaban*, pecel, dan *gecok*.

Ada pula *pawon patehan* yang dioperasikan di bawah kemudi abdi dalem laki-laki, untuk menyiapkan minuman teh untuk raja saat pagi dan sore hari seraya menyaksikan mentari yang perlahan rubuh. Minuman bagi tamu dan peserta pesta di lingkungan istana juga diramu di

dapur itu.

Tak perlu heran, pihak kerajaan di masa lampau, bahkan sampai sekarang, memang kerap menggelar *kembul bujana* alias pesta makan. Tempo *doeloe*, penguasa setempat resmi mengundang *toewan residen*, pejabat militer Hindia Belanda, bupati, dan perwakilan dari kerajaan pribumi. Selain dimeriahkan dansa dan tari, dalam pesta itu disajikan menu makan lengkap hasil olahan juru masak istana.

Demikianlah, kekayaan sekaligus keunikan kuliner keraton. Menyibak warisan budaya leluhur supaya dikenal dan dicintai publik sembari melestarikan adalah kerja mulia yang mestinya diapresiasi oleh pemangku kepentingan. Kekayaan itu merupakan modal berharga bagi bangsa Indonesia dalam mengembangkan pariwisata minat khusus yang dilirik oleh banyak wisatawan domestik maupun luar negeri. Mari kita populerkan dan jual harta karun kuliner keraton Jawa yang hidup selama berabad-abad ini. Dengan kuliner lokal, kita bersaing di level global dan Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA) yang berlaku akhir 2015. (\*)